KOBIETA w DOMU i SALONIE

-GAZETA PORANNA SWOIM CZYTELNICZKOM!-

Naczelny Redaktor: JERZY KONARSKI.
Redaktorka: JANINA KOSSAK-PEŁEŃSKA.

Wydawca: SPÓŁKA AKCYJNA WYDAWNICZA
Adres: **Lwów, Chorążczyzna 31.**

Nr. 13. Dodatek tygodniowy do Nr. 7502 z dnia 7. sierpnia 1925.

POGADANKI.

Na czem zakończyłyśmy w zeszłym tygodniu naszą pogadankę?...

Powiedziałyśmy sobie, że mimo naszego równouprawnienia z mężczyzną do pracy zawodowej, jednak jest lepiej, jeśli kobieta będąca żoną i matką zrezygnuje z samoistnego zarobku poza domem, jeśli złoży w ofierze na ołtarzu życia rodzinnego nawet swoją niezależność finansową, wróci do skromnej roli zarządczyni dobrem, przysparzanem przez męża.

Takie wycofanie się z szeregów samoistnie walczących o byt jest połączone często z koniecznem ograniczeniem budżetu domowego, zredukowaniem wydatków do wymogów ścisłej potrzeby, co bezwątpienia już samo w sobie jest ciężką i trudną ofiarą. — Ale to jeszcze nie wszystko. To tylko część tej daniny, jaką opłacamy nasze wierne trwanie na tej najodpowiedzialniejszej przed Bogiem i społeczeństwem placówce, na straży ogniska domowego.

Niemniej wielką ofiarą dla kobiety, która przyzwyczaiła się własną pracą zdobywać pieniądz, jest przejście na etat męża, choćby to nie było połączone z tym uszczerbkiem w dochodach, o jakich wspomniałam poprzednio. Ale ta konieczność zwracania się do męża o pieniądze na swoje osobiste i na domowe potrzeby, to uzależnienie się od niego niemożność dysponowania pewną kwotą pieniężną jako swoją wyłączną własnością, jest już samo dla siebie niezmiernie przykre a w wielu wypadkach nawet upokarzające.

I ten wzgląd właśnie wstrzymuje wiele kobiet, których sytuacja finansowa nie jest najgorsza, do pozostawania na posadzie, często nawet bardzo skromnie dotowanej — ale zawsze dającej jej pewną niezależność finansową.

I tu jednak, choć rozumiem bardzo dobrze te pobudki, przecież muszę Paniom odradzać kierowanie się tymi względami, usprawiedliwionymi bezwątpienia, jeśli chodzi o naszą własną osobę, ale nie, jeśli rzecz ujmiemy ze stanowiska życia rodzinnego.

... — Co Panie na to mówicie?...

—.Że często zdarza się, iż właśnie tak długo panuje harmonja w małżeństwie, jak długo mąż nie odczuwa zbyt dotkliwie ciężarów utrzymania domu, jak długo wszystkie wydatki nie walą się wyłącznie na jego barki?...

— A pani znów twierdzi, że gdy mężczyzna zbyt wiele wydaje na siebie a matka nic nie zarabia, to nie może zaspokoić potrzeb dzieci, i na nich odbija się właśnie niekorzystnie ta abdykacja kobiety z niezależnego stanowiska?

Nie mogę Wam zaiste, moje panie odmówić racji.

W przytoczonych przez Was i w wielu także innych wypadkach, istotnie bywa tak, że kobieta ze swego samoistnego zarobku zrezygnować nie może i nie powinna. To też powołując się na starą jak świat maksymę, że niema reguły bez wyjątków i tu, jak wogóle zawsze, wystrzegam się generalizowania.

Nie wierzę w cudowne recepty, które muszą zawsze i na wszystko pomódz, nie stawiam też aksjonatów, do których wszyscy, a w tym wypadku wszystkie, winny się stosować bezwarunkowo i bezkrytycznie, jak do powszechnie obowiązującego przykazania.

Na to jesteśmy obdarzone krytycznym zmysłem i rozsądkiem, ażebyśmy zasadę rozważyły i rozpatrzyły pod kątem naszego indywidualnego wypadku i osądziły czy zastosowanie jej może tu być wskazane.

Winnyśmy zatem uczynić preliminarz strat i zysków i zależnie od jego wyniku przechylić dopiero szalę na tę lub na ową stronę.

Z góry dawać przepisy na poszczególne wypadki byłoby pracą jałową i nieużyteczną.

Bo życie nie składa się ze zjawisk ściśle od siebie odgraniczonych. Przeciwnie, wszystkie one zazębiają się o siebie, wszystkie przepływa wspólny nurt zmięszanych pierwiastków i tylko wedle stosunku, w jakim te pierwiastki wchodzą w skład danego zjawiska, możemy kategoryzować.

Ja Wam, Miłe Czytelniczki tylko naświetlam daną kwestję a pozatem powiadam jak żołnierz w „Sędziach" Wyspiańskiego:

— Sądźcie same!...

Na jedno przecież muszę zwrócić uwagę nietylko Waszą, ale za Waszem pośrednictwem i Waszych małżonków.

Nie miałabym przytem nic przeciwko temu, aby Panowie również brali udział w naszych pogadankach i to, co teraz piszę, przeczytali sobie własnemi oczyma i rozważyli w cichości owego wewnętrznego forum.

Należy bezwarunkowo — i to już uogólnianem wypadki — wyeliminować z zakresu naszych poglądów na życie, mylne wyobrażenie, że kobieta, ograniczona do swych zajęć domowych nie zarabia, nie bierze udziału w walce o byt i przysparzaniu dóbr...

I znowu jak Panie widzicie siłą rzeczy nasuwa się nam temat do następnej pogadanki...

J. P.

Z DZIEDZINY MODY.

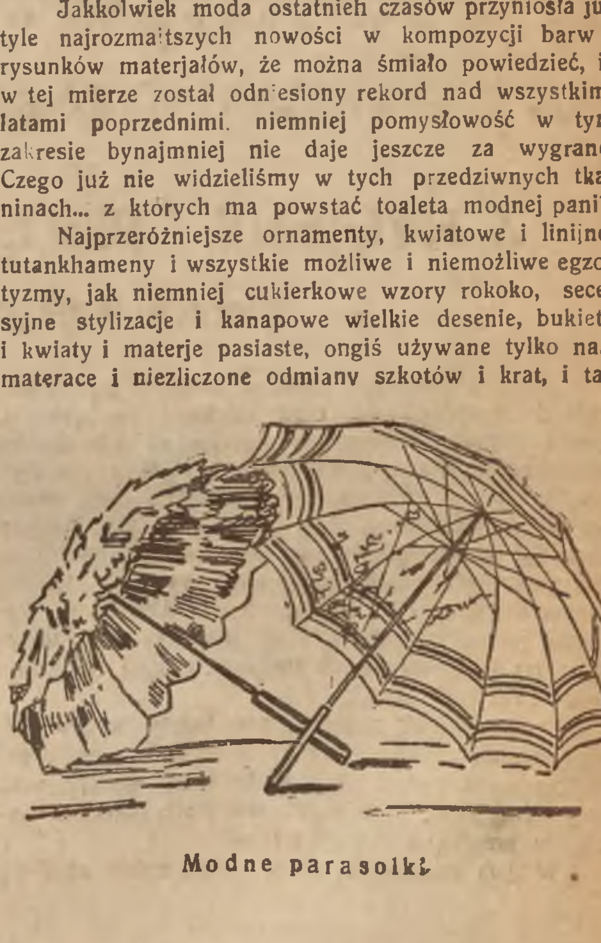
Kubistyka w modzie.

Jakkolwiek moda ostatnich czasów przyniosła już tyle najrozmaitszych nowości w kompozycji barw i rysunków materjałów, że można śmiało powiedzieć, iż w tej mierze został odniesiony rekord nad wszystkimi latami poprzednimi, niemniej pomysłowość w tym zakresie bynajmniej nie daje jeszcze za wygrane. Czego już nie widziełiśmy w tych przedziwnych tkaninach... z których ma powstać toaleta modnej pani?!

Najprzeróżniejsze ornamenty, kwiatowe i linijne, tutankhameny i wszystkie możliwe i niemożliwe egzotyzmy, jak niemniej cukierkowe wzory rokoko, secesyjne stylizacje i kanapowe wielkie desenie, bukiety i kwiaty i materje pasiaste, ongiś używane tylko na... materace i niezliczone odmiany szkotów i krat, i tak

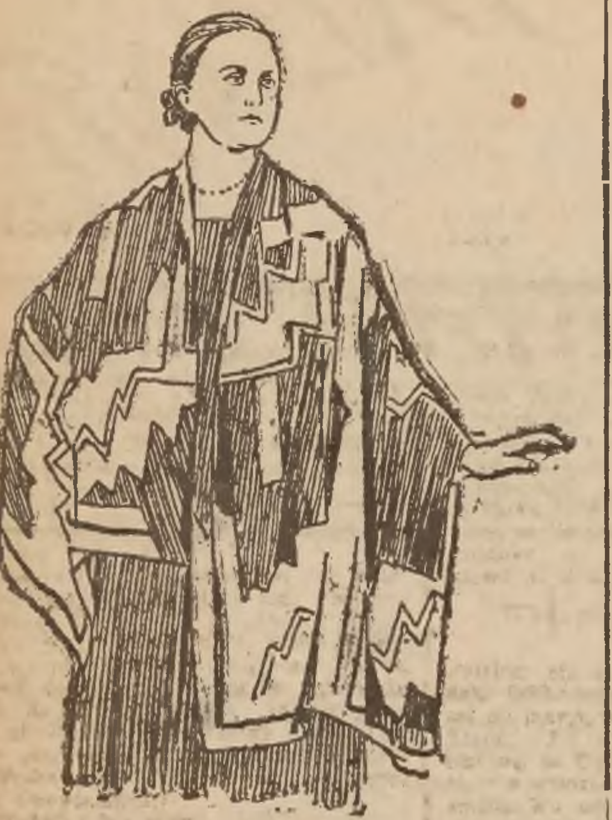


Elegancki komplet. Suknia z crépe georgette w kraty płaszcz z crépe de chine podbity geordettą w kraty.



Modne parasolki.

dalej bez końca, że zamiast silić się na rejestrację, można raczej krótko powiedzieć, że wprowadzono do użytku konfekcji damskiej wszystkie style jakie kiedy kolwiek powstały pod jakąkolwiek długością i szerokością geograficzną.



Lecz tego jeszcze za mało... Najnowsze pomysły mody sięgają w dziedzinę... kubizmu... Już się znudziły wszystkie symetrje i wyraźnie zaznaczone rysunki... zastępują je geometryczne linje w dziwacznych zestawieniach i grupach... Jakkolwiek oko do tego jeszcze się nie przyzwyczaiło, jednak, a może właśnie



Nowy rysunek kubistyczny na materjałach, szalach itp.

dlatego nie brak tym nowym kreacjom oryginalnego uroku... Jest to rzeczywiście coś nowego — a wszak dziś świat w każdej dziedzinie życia tęskni za nowością, pożąda jej i chwyta pod jakąkolwiek jawi się postacią... A trzeba przyznać, że poczucie linji i barwy tworzy w tych kubistycznych materjałach wzory niepozbawione estetycznego wdzięku. Szczególniej nadają się te kubistyczne wzory na niezbędny dziś do każdego stroju szal. Jak wygląda taki szal w nowym wzorze, mogą nasze Czytelniczki ocenić z ryciny, którą przynosimy. Szal ten na tle bois de rose jest porysowany w kubistyczne pola czarne i migdałowe w kilku tonach.

Malowidło jako ozdoba stroju kobiecego.

Zajmie zapewne Nadobne Czytelniczki, czem „Królowa Moda“ w Paryżu przystraja w tym roku suknie. Artyzm w modzie prz ćmił obecnie wszelkie hafty i aplikacje a suknie malowane są uważane za najelegantsze. Nosi się je na ulicy, w salonie, w teatrze, na Derby etc. Piękne są małe parasolki, na których rzucony tu i ówdzie malowany bukiecik lub motyl. Wachlarze gazą kryte ozdabiają malowane kwiaty i motylki. Kapelusze ozdobione są też malowidłem. Na plażę nosi się biały mały kapelusik z jedwabnej tafty, ozdobiony jedynie malowaną różą. Skromny kapelusik filcowy ozdabia się też malowanym kwiatem. Wstążki do kapeluszy są malowane, piękny słonecznik na wstążce bordeau. Nawet kostjum, Casaque, spódnica dołem ma piękny kant malowany. Do kostjumu kołnierz i mankiety ze skórki przybrane malowidłem w kolorach pstrych ze złotem. Wsadzki do sukien z gazy lub crepe de chine są malowane. Paryżanka nosi sukienkę skromną, prostolinijną, którą zdobi jedynie motyw malowany ręcznie. Suknię z crepe de chine zdobi bukiet rzucony na spódnicy z stanika. Paski skórzane są również malowane. Bardzo szykowny jest wąziutki pasek z białej miękkiej skórki z chińskiem drobnem malowidłem. Malutkie wachlarzyki chińskie, motylki etc, są na tym pasku. Nieodzownym dla toalety damskiej jest szal — nosi się szal na ulicy, do teatru, w automobilu etc. Szale jedwabne, z crepe de chine, z gazy etc. przybrane są stylizowanymi kwiatami, otoczone frendzlą lub szerokim obrąbkiem. Torebki skórzane kupuje się zupełnie gładkie i daje się malować ręcznie. Toalety artystyczne ozdobione malowidłem widzi się na wystawie wielkich magazynów jak „Galerie La Fayette“, „Au Printemps“, prezentują je także żywe manekiny na paryskich „Derby“

Rena Gl.

Z HYGJENY I PIELĘGNOWANIA URODY.

Pierzchnienie twarzy i liszaje.

Jedną z przykrych właściwości skóry jest skłonność do łuszczenia się. Cera skądinąd bez zarzutu, czysta, bez plam, chrost lub wągrów, za lada drobną przyczyną pryska w drobniuchne łuseczki, wyglądające jak zbyt grubo nałożona warstwa pudru, jeśli złuszczenie jest nieznaczne. Przy silniejszem spierzchnięciu naskórka twarz pokrywa się liszajowatym wyrzutem, który szczególniej silnie występuje na czole między nosem a ustami oraz na brodzie. Te liszajowate wypryski, jeśli występują bardziej uporczywie, pozostawiają po sobie częstokroć ślady, w postaci ciemniejszych żółtawych plam...

Łuszczenia się naskórka nie należy lekceważyć, gdyż jest on często połączony z niedomaganiem organicznem. Powodem jego może być niedokrewność i zły obieg krwi, nienależyte, trawienie, choroba nerek, zła przemiana materji i t. p.

W tych wypadkach, rzecz prosta, należy udać się do lekarza i przeprowadzić odpowiednią kurację wewnętrzną.

Niemniej jednak bardzo liczne są wypadki, w których ten błąd cery występuje tylko jako niedomaganie zewnętrzne, kosmetyczne. Jednakowoż i w tym wypadku nie należy sprawy zaniedbywać. Objaw ten bowiem świadczy o małej żywotności wierzchnich warstw skóry; naskórek wtedy bardzo schnie, rogowacieje i nadaje twarzy wyraz zwiędły, nieświeży, czasami jakby ziemisto brudny. Skóra taka, zbyt sucha, łatwo też marszczy się i fałduje, co wywołuje wrażenie przedwczesnej starości.

Jakkolwiek pierzchnienie i liszajowate wypryski występują najczęściej na twarzy, jednakowoż nie są od nich często wolne biust i ręce, względnie ramiona. Skóra na ramionach u niektórych kobiet łuszczy się i pęka tak mocno że wygląda jak tarko. W takim wypadku nie jest wskazane obnażać ramion, lecz albo nosić długie rękawy albo też długie rękawiczki zarówno ze względów estetycznych jak jeszcze bardziej dlatego aby skóry nie wystawiać bezpośrednio na wpływy atmosferyczne. Oprócz tego należy stosować środki kosmetyczne takie jak dla twarzy i biustu.

Nastręcza się teraz pytanie jakiego rodzaju zabiegi należy stosować w wypadkach łuszczenia się i pierzchnięcia skóry?

Znając przyczynę tego zjawiska, to jest zbyt szczupłe zasilanie skóry przez gruczoły tłuszczowe, należy chronić ją przed dalszem łuszczeniem się naskórka a natomiast stosować środki natłuszczające.

Wystrzegać się zatem należy używania mydeł, zwłaszcza alkalicznych, o ile zaś zachodzi potrzeba umycia się mydłem, to używać go nader niewiele i tylko takiego, które daje nam rękojmię delikatności i doboru składników, z których jest sporządzone.

Zalecić można w tym wypadku mydło ogórkowe Ihnatowicza, gdyż wchodzący w jego skład sok ogórkowy wpływa bardzo łagodząco na skórę.

Podkreślam jednak raz jeszcze, że używanie mydła w tym wypadku powinno być ograniczone do minimum. Również nie należy używać do mycia wody ciepłej, lecz zupełnie chłodną, przegotowaną, dodając do niej parę kropelek benseosu.

Przy wypryskach liszajowatych nie jest również wskazane stosowanie masażu we właściwem znaczeniu.

Natomiast bardzo zbawiennie działa lekkie wcieranie w skórę dobrego kremu, sporządzonego z najdelikatniejszych olejków tłuszczowych i innych substancji, wpływających na miękczenie skóry i nadan e jej potrzebnej elastyczności.

Krem taki, przy skórze suchej, może z powodzeniem zastąpić użycie mydła, gdyż zawarty w nim tłuszcz usuwa znakomicie brud.

Stosować tu należy Krem ogórkowy Ihnatowicza, który zawiera jeszcze więcej soku ogórkowego aniżeli Mydło ogórkowe.

Przy bardzo wielkiej skłonności do pierzchnienia dobrze jest także wyeliminować, o ile możności, wodę a zwłaszcza nie używać jej przed wyjściem na powietrze.

Wskazane tu będzie następujące postępowanie: Wieczorem umyć twarz miękką wodą z dodatkiem paru kropel benzeosu. Następnie osuszyć miękim ręcznikiem bez silnego wycierania i natychmiast wetrzeć lekko w skórę, przy bardziej spierzchniętej twarzy tylko posmarować ją Kremem ogórkowym Ihnatowicza. Nazajutrz rano nie myć twarzy wodą, tylko zwilżyć kawałeczek waty w Wodzie fiołkowej Ihnatowicza i tą watą lekko wytrzeć twarz i opudrować Pudrem książęcym. Nadmiar Pudru zetrzeć lekko watą.

Można też zamiast Wodą fiołkową, wytrzeć twarz ponownie Kremem Ogórkowym, usuwając nadmiar Kremu zapomocą waty.

Pudru używać należy minimalnie, gdyż ma on także własność osuszania skóry. Zatem można się ograniczyć tylko na wytarciu nadmiaru Kremu watą. Puder zalecam tylko na wypadek, gdyby się twarz po Kremie świeciła.

Alfa.

Colombina.

Ach! Zagadkowa Colombino —
Znam Cię, a jednak nie znam, nie —
Upajasz, jak szampańskie wino
Ty zagadkowa Colombino.

Arlekin, pajac — wszyscy giną
W pożądań płomienistym śnie...
Ach, zagadkowa Colombino —
Znam Cię, a jednak nie znam, nie.

Tadeusz Kostecki.

Nasz fejleton.

Błogosławieństwo niespokoju.

Żył sobie wybieracz ptasich gniazd Ing.

Żył tam, gdzie obłoki całują szczyty gór i białe zasłony mgieł owijają turnie, rumieniejące się na widok wschodzącego słońca.

Żył sobie szczęśliwie.

Gdy nawałnica ryczała i siekła batami deszczu, był spokojny, gdyż nie miał szat, któreby na nim przemokły.

Gdy upał dręczył ludzi i suszył pola ryżowe, Ing był spokojny, gdyż piął się tam gdzie wieczny śnieg iskrzy się, mrugając poufale do słońca.

Nie znał co to zmęczenie, chudy, żylasty Ing i nóg jego nie raniły kanciaste piargi gór.

Żył sobie szczęśliwie wybieracz ptasich gniazd Ing.

Zastawił raz paści. Silne stalowe imadła na zwierza górskiego. I czatował.

Aż wreszcie łup wpadł mu w paśći.

Ing patrzy: dziwadło złapało się niezwykłe, potwór jakiś cudaczny. Niby jak człowiek, niby nie!

Głowa duża, u mackami jak suma, chude, długie, szponiaste ręce, chybkie choć badylaste nogi, a kadłuba prawie to nie miało. Dwie sakwy wisiały mu u boków. Jedna duża, druga mała.

Ing patrzy i patrzy.

Też wereda jakaś!

Gdyby był chodził do świątyni w mieście byłby go poznał, ale tak już brał skałkę, aby nią cisnąć w cudaka.

Ale ten zapiszczał:

— Puść mnie ludzkie nasienie!

— Hej?

— Puść mnie, rozluźń te przeklęte kleszcze!

A widząc, że chłopak nie rusza się, dodał:

— Jestem bożek!

— Hmm...

— Moc ci dam złota.

Wreszcie więc wzruszył cię Ing i zaczął rozluźniać paści. Bożek wyjął z sakwy złoto i zaczął sypać pod stopy Inga. Wysypał siła kruszcu, aż blask szedł od cennego piasku.

— Dajno jeszcze, co tam masz w drugiej sakwie.

— Nie radzę.

— Dajżże!

Bożek wydobył flaszeczkę i wręczył chłopu. Wyprostował obolałe członki, strzepnął się jak pies po kąpieli i rzucił Ingowi:

— Kiepski sobie wziąłeś dar. Wiesz kto ja jestem? Bożek niespokoju!

I zniknął gdzieś za grańką skalną.

Chłopak wziął naręcz złota, popił płyn z flaszeczki i ruszył ku dołu.

Gdy już obok stromej ściany miał zejść w gęstwę, która wzdłuż rzeczki wiedzi ku miastu, minął Ka. Znał tę dziewczynę. Nieraz mijała go Ka, gdy szedł na targ smacznemi jajami dzikich ptaków.

Dziś popatrzył się uważnie i wpił wzrok w oczy dziewczyny. Ka miała takie gniade oczy...

I oglądał się za nią, za jej cieniem, który śmiesznie złamany przesuwał się po stromej ścianie.

Poszedł Ing do miasta. Nakupił za złoto przyodziewku i ustroił się cudnie. Kolorowe pantofle, pstre szarawary, bardzo obszerny i suto haftowany kaftan, czapka z świecącemi kamyczkami... jak to bawiło Igna.

Ale wnet go obsiadła troska.

Nie umiał ubrać się. Inni mieli pstre hantofle, bardzo obszetny i suto haftowane szarawary, kaftany z świecącemi kamyczkami i kapelusze z pawiemi piórami!

Najął Ing za złoto swe robotników i chatę zbudować sobie kazał. Martwiło go, że robotnicy próżnują przy pracy, że żony ich wynoszą drzewo jego do swych ognisk, że papier na ściany kupił brzydki.

Wreszcie stanęła chałupka. Na miękkich matach wyciągnął się Ing i wnet go troska obsiadła: co robić dalej?

Srebrną pałeczką jadł przysmaki i wnet go oblazły muchy niepokoju: może to zaszkodzi? Może inny kucharz lepiej by przyrządził ryż?

Widziałeś kiedyś grzyb w lesie, delikatne oskubany i ośliniony przez żaby?

Takie żaby jadły Inga. Małe, oślizgłe troski łapały go w zimne, miękkie macki.

Coraz silniej działał napój z flaszeczki. Dar bożka niespokoju.

Aż przyszedł ostatni niespokój.

Przywidziały się na ścianie, czy też na papierze, zaklejającym okno... oczy.

Oczy ciepłe, gniade.

Kto miał takie oczy?

Ka!

I teraz niespokój wziął Ingna już nie w zimne, oślizgłe macki, ale w żelazne paści.

Biegał po chacie, jeść nie mógł, a gorące kleszcze stalowe imały go za serce.

Czasem jęknął w trzepoczącym się niespokoju:

— Ka!

Aż wreszcie wybiegł z chaty, zrzucił z siebie pęta szat, cisnął pantofle do wody i nagi popędził ku górom.

Serce mu zabiło głośniej, gdy ujrzał stromą, wypolerowaną deszczami ścianę. Niespokój rósł: zdawało mu się, że cień pukla włosów przywarł do ściany.

Począł się piąć po zębach głazów, wieszać się nad przepaściami.

Nie czuł chłodu mgieł, które wypełzły z dolin i omotały czuby gór.

Dar się skałom i wodom na przekór. I jeden go tylko niepokój dręczył. Ale ten go pchał wzwyż.

Ing znowu poczuł się szczęśliwym wybieraczem ptasich gniazd. *Seweryn Przybylski.*

Z kobiecego ruchu społecznego.

Powstanie i rozwój lwowskiej „Opieki nad młodemi kobietami".

Przechodząc kolejno działalność lwowskich towarzystw i organizacyj kobiecych, zajęłam się w jednym z poprzednich artykułów „Misją dworcewą czyli kolejową", która w pracy nad umoralnieniem społeczeństwa a w szczególności w zakresie opieki nad kobietami bardzo poczestne zajmuje miejsce.

Skreśliłam poprzednio ogólny obraz powstania i zorganizowania Misji, która opiera się na szerokiej podstawie koncentracji międzynarodowej i koncentruje się w Międzynarodowym Związku Ochrony Kobiet w Fryburgu, oraz zaznaczyłam w ogólnych zarysach zakres działalności lwowskiej Misji Dworcowej. Obecnie pozostaje do tego ogólnego obrazu dodać szczegóły, uzupełnić go i uwypuklić.

Przedewszystkiem należy zaznaczyć, jak to już zaznaczyłam poprzednio, że Misja dworcowa, jakkolwiek ma swoje bardzo doniosłe zadanie i znaczenie, nie jest towarzystwem zupełnie oddzielnem ale raczej stanowi jeden dział pracy Sekcji opieki nad kobietami, istniejącej przy Kat. Związku Polek.

Sekcja opieki nad kobietami zaś obejmuje cztery działy a mianowicie: 1) misję kolejową, 2) schronisko, 3) biuro pośrednictwa pracy oraz nową placówkę, która powstała dopiero w r. 1924, t. j. opieka nad więźniarkami.

Z tego rodzaju organizacji wynika, że Sekcja mająca swoją autonomię, podlega jednak patronatowi Kat. Związku Polek, którego przewodniczącą jest p. Róża Łukasiewiczowa. — Przewodniczącą Opieki nad kobietami jest p. Zofja Radzimińska, sekretarką p. Lekczyńska, skarbniczką p. Pomiankowska. — Na czele Misji dworcowej stoi p. Barwiczowa, kierowniczką schroniska jest p. Roszkowska, kierowniczką zaś Biura pośrednictwa pracy p. Majewska. Stałą delegatką Misji dworcowej na głównym dworcu jest p. Samulewiczowa, zaś na Podzamczu p. Galusińska.

Sekcja opieki nad kobietami liczy już 15 rok od swego założenia a plon jej działalności jest bardzo znaczny, jakkolwiek lata wojenne wpłynęły paraliżująco na rozwój towarzystwa a nawet zmusiły do zawieszenia na szereg lat niektórych agend, jak właśnie Misji kolejowej. Niemniej z chwilą ustalenia się stosunków prace te zostały podjęte na nowo.

Zanim przejdziemy do bliższego zaznajomienia się z obecnym stanem towarzystwa, nie od rzeczy będzie rzucić okiem wstecz na historję jego powstania.

„Opieka nad młodemi kobietami" we Lwowie zawdzięcza swój początek inicjatywie Kongregacji, istniejącej przy lwowskiem Sacré Coeur. Kongregacja nie chcąc tej pracy monopolizować, oddała całe przedsięwzięcie Polskiemu Związkowi niewiast katolickich (Dzisiejszy Kat. Związek Polek). Tak wzbogacił się Związek o jedną sekcję więcej. Protektorat nad akcją „Opieki" objęli ks. arcyb. Bilczewski i ks. Jadwiga Sapieżyna.

Jakkolwiek „Opieka" pozostawała w związku z międzynarodową akcją, należało ją przystosować do miejscowych warunków i pozyskać dla niej jak najszersze koła. W tym celu założono dwa komitety: kolejowy (Misja) oraz drugi wydział miejski i zaraz w r. 1910 zaznaczyły się 3 główne działania: 1) Misja kolejowa, 2) Schronisko i 3) Biuro pośrednictwa i porady.

Na czele Komitetu Misji kolejowej stanęła niestrudzona działaczka społeczna Stefanja Wekslerowa, na czele Komitetu miejskiego p. Helena Czapelska. Sejm, władze miejskie, instytucje finansowe i humanitarne oraz ofiarność publiczna pospieszyły z hojnymi subwencjami i datkami na cele „Opieki", która też z każdym rokiem rozwijała coraz szerszą działalność. Nie bacząc na narodowość i wyznanie tych którym przychodziło z pomocą, towarzystwo stawało do walki z handlem żywym towarem, wydzierało setki dziewcząt z czyhających na nie objęć zepsucia, zbłąkanym podawało dłoń pomocną.

W początkach istnienia „Opieki" zdawało się, że liczba pupilek nie będzie zbyt wielka i że wystarczy na ich pomieszczenie gościna, którą opracowało na ten cel kilka lwowskich klasztorów kobiecych. Jednakowoż już w pierwszym roku ogromny napływ różnego wieku i stanu kobiet zniewolił Komitet do oglądnięcia się bez zwłoki za własnem schroniskiem.

Na ten cel wynajęto w lutym r. 1911 przy ul. Blacharskiej 3 pokoje o 10 łóżkach. Lecz niebawem zamieniono ten lokal na obszerniejszy przy pl. Kapitulnym l. 2, złożony z 6 pokoi o 20 miejscach.

Wkrótce jednak i schronisko przy pl. Kapitulnym okazało się za ciasne, Wyłonił się projekt budowy własnego domu, stworzenia dwu oddziałów, t. j. Schroniska dla młodych dziewcząt szukających pracy oraz „Przystani" dla zbłąkanych, pragnących nawrócić z manowców.

Lata wojenne nie pozwoliły wprowadzić tych zamierzeń w czyn a przeciwnie zmusiły do ograniczenia działalności. Misja kolejowa, której akcja była przed wojną tyle dobroczynną, wskutek objęcia dworców przez wojsko musiała ustać w r. 1914.

Natomiast „Opieka" choć bardzo skrępowana w swem działaniu, tem gorliwiej starała się ulżyć losowi ofiar wojny. Przyjmowano osdzielone od rodzin dziewczęta, uchodźczynie i t. p. — W latach powojennych działalność tę przystosowywano do zaistniałych warunków. Schronisko i Biuro pośrednictwa pracy w latach tych ponosi wielkie zasługi.

Misja kolejowa natomiast została powołana po długiej 9-letniej przerwie dopiero w połowie r. 1923. Jako poddział „Opieki", Misja kolejowa, pod przewodnictwem bardzo tej sprawie oddanej p. prezesowej Barwiczowej, podjęła napowrót tę pierwszorzędnej wagi pracę dworcową.

Wymogi dobrego stołu, ongiś a dziś.

Nakrycie stołu i dobór potraw jest dla każdej dobrej gospodyni kwestją dużej wagi. Wie o tem, że świeży obrus, ładna porcelana, trochę kwiatów na stole sprawiają miłe wrażenie i dodają apetytu. Wymagania na świecie pod tym względem rosną i akcesorjum towarzyszącym jedzeniu trzeba coraz więcej czasu poświęcać.

Nie tak bywało dawniej. Zbytek w nakryciu nie był zupełnie znany bohaterom Homerowskim. Ich menu składało się z mięs smażonych na wielkim ogniu, z wnętrzności nadziewanych krwią, tłuszczem z krów i owoców, wszystko zakropione dobrem winem. Najeść się aż do niestrawności, opić do nieprzytomności było ideałem biesiadników z owych czasów. Istniały jednak i wówczas toasty, istniał — flirt.

Uczty dawnych Rzymian stały się legendarnemi

przez zbytek i różnorodną obfitość. Składały się one z różnych przekąsek m cno pieprznych następnie szły przepiórki, kwiczoły, kapłony pieczeń, jelenia, pieczeń z dzika, pasztet z dziczyzny, wr szcie owoce Wszystko zakropione winem cypryjskiem lub greckiem, które lało się strumieniami. Dokoła stołu ustawione były kanapy. Biesiadnicy je li leżąc na brzuchu lub na boku; czasem ramię objęło kibić sąsiadki. Pisał zresztą otem p ęknie Sienkiewicz w Quo Vadis.

Zwyczaj siadania przy stole datuje się dopiero od r. 1000 po Chrystusie. Zwolna przyszedł zwyczaj nakrywania stołu obrusem. Zaczęto wprowadzać zbytek stebrnych i złotych na zyć. Na jadalnię przeznaczano w zamkach największą salę

Zbyt k w bieliźnie stołowej w porcelanie rozpoczyna się w XIV wieku. Płótna adamaszkowe są już znane i obrusy przestawiają kwiaty, owoce, zwierzęta, pejzaże i t. d. Każdy dom zamożny posiada mnóstwo obrusów. bo zwyczaj każe, że każdy może być użyty tylko jeden raz. Zresztą nie mogło być inaczej, bo biesiadnicy jedli palcami i obcierali palce w obrus. Nieco później na dużym obrusie kładziono mniejszy i on służył do obcierania palców. Serwetka była jeszcze nieznaną i weszła w użycie we Francji dopiero za panowania Ludwika XIII i to w najbogatszych domach.

Widelce i noże ukazały się w tym samym czasie, uważane jednak były za przedmiot najwyższego zbytku. Średnio zamożni ludzie jedli dalej palcami, w sosach maczali chleb, a do zupy mieli kawałki drzewa grub wydrążone. Talerze porcelanowe wprowadzone około r. 1550 uchodziły u Paryżu za nadzwyczajną nowość.

Podobnie jak nakrycie stołu, tak i jedzenie ma całą swoją historję. Dla zdobycia różnych nowych produktów trzeba było zawojowywać nowe kraje. obmyślać posoby up awiania ich, b ykacji i transportu. Kawa, herbata i czekolada nie oddawna są napojami codziennymi. Pieprz, cynamon, imbir można było otrzymać tylko w małej ilości w aptece, za bardzo drogie pieniądze Uprawa jarzyn też była mało znana. Z czasem jednak jedzenie coraz bardziej się Udoskonalało, a wszelkie najwykwintniejsze potrawy szły z Francji. Zbytek po tym względem datuje się z czasów Ludwika VIX. Rewolucja chciała wprawdzie i na tem polu wprowadzić duże ograniczenia i jaknajwiększą prostotę, ale z chwilą, gdy nastały spokojniejsze czasy, zaczęły się mnożyć pomysły, i wymagania rosły z każdem rokiem i rosną aż do naszych czasów.

RADY I WSKAZÓWKI GOSPODARCZE

Smażenie konfitur.

Jabłka papierówki.

Te jabłka wydadzą prześliczną konfiturę i bardzo smaczną. Do niej używają się tylko jabłka prawdziwe papierówki białe nie zbyt dojrzałe, krają się w talarki bez obierania; z bocznej strony nie dochodząc do środka, talarki bowiem powinne być całkowite i nie mieścić w sobie ani łuskwiny ani pestki, ma się rozumieć pierwszy plasterek, gdzie prawie sama skórka odrzuca się. Każdy taki tal rek naciera się z obu stron cytryną w pół przekrojoną. Potem robi się syrop 1 kg. cukru na $^1/_2$ kg. przygotowanych jabłek, nie zbyt gęsty; zostawia się w naczyniu mosiężnem jedną trzecią część syropu, na ten gotujący się syrop rzuca się tyle plasterków jabłek, żeby cała powierzchnia była pokrytą i na bardzo wolnym ogniu smażyć zestawiając często il kroć mocniej zawrze, a gdy jabłka zrobią się przeźroczyste, ostrożnie na salaterkę łyżką druszlakową wyjmować, na syrop zaś świeżą świeżą warstwę jabłek wrzucić; za każdym razem przed wrzuceniem jabłek d lać trochę świeżego zimnego pozostałego syropu i ze dwie łyżki wody tym sposobem nigdy syrop nie zmieni koloru, i tak dalej smażyć aż się wszystkie jabłka wysmażą, (smażenie to jest podobne smażeniu pą zków) gdy się to działanie kończy, nalać pozostałym syropem ułożone w słoiku jabłka; gdyby owego białego syropu nie było, trzeba jeszcze więcej świeżego syropu zrobić, tak aby jabłka były nim pokryte; układając jabłka można przełożyć cienką skóreczką cytrynową lub wrzucić gdzie niegdzie kawałki wanilji.

Pozostałe kawałki i ośrodki z jabłek, dodawszy kilka mniej ładnych jabłek, nalać wodą w garnku lub rondlu, ugotować dobrze, odcedzić przez płó ienny worek, a wlawszy w syrop pozostały od smażenia jabłek, który kolor zmienił, wysadzić go potąd, póki się do czysta nie wyszumuje i nie zrobi czerwony zupełnie. Spróbować jeżeli lejąc łyżką zostaje coś na łyżce to ma dosyć; zlać w słoiki szerokie, które się do galaret używają, i to zaraz na gorąco, a będzie po ustudzeniu ładna jabłkowa galareta. Tym sposobem nic się nie zmarnuje.

Drugi sposób

smażenia takich jabłek, mniej ambarasowy, równie smaczny, ale nie tak dobry jest: po obraniu papierówek niedojrzałych, pokrajać je w cienki podłużne kawałki jak makaron, na $^1/_2$ kg. jabłek tak pokrajanych, wcisnąć dwie cytryny, wybierając starannie pestki; czynność tę odbywać trzeba szybko najmniej we dwie osoby, żeby jabłka krajane nie czerniały, zrobić syrop gęsty z $^3/_4$ kg. cukru, wrzucić jabłka i 10 do 15 minut smażyć, wlać ostudzenia i konfitura gotowa:

Jabłuszka rajskie.

Wybrać zdrowych jabłuszek bez plam, ale nie przestałych, oczywiściście i bez korzonków, ponakalać cienką igłą lub szpilką, włożyć w gorącą wodę i na wolnym ogniu zagotować bardzo uważnie, żeby nie popękały; gdy będą miękkie odcedzić i nalać zimną wodą; na $^1/_2$ kg jabłek zrobić syrop z $^1/$ kg cukru i szklanki wody, gotując go nie długo, żeby nie był gęsty: ostudzonym nalać jabłka osiągnięte z wody, na drugi dzień odlać syrop, dodać cukru, przegotować i ciepłym nalać; trzeciego dnia dodać znowu $^1/_4$ kg cukru, syrop zagotować, wrzucić na chwilę jabłka żeby się raz zagotowały i wylać na salaterkę do ostudzenia; gdyby po kilku dniach syrop zrzedniał, odlać go jeszcze raz i sam syrop przegotować.

Jabłka słodkie.

Zrobić lekki syrop z dwóch funtów cukru i dwóch szklanek wody, obrać słodkie stołowe jabłka, wydrylować z nich foremką od jarzyny małe gałeczki i te spuszczać do syropu i smażyć do przeźroczystości, wyjmując gotowe, a wkładając na ich miejsce surowe Dla zapachu, można włożyć do syropu pod koniec smażenia kawałeczek wanilji, a skoro wszystkie ga łeczki się usmażą, zalać syropem, ostudzić i przelać do suchego słoika.

Przepisy kuchenne.

Potrawka na półmisku.

Na półmisek porcelanowy lub blaszany, posmarowany masłem lub smalcem, daje się pieczoną cielęcinę, około $^1/_2$ kg. pokrajaną w cienkie plastry. po sypuje się drobno posiekanymi marynowanymi g zyb kami, korniszonami i kaparkami, plas erkami cytryny odartej ze skórki i kawałeczkami masła i tak naprzemian się przekłada, stosownie do ilości mięsa. Półmisek ten, który musi być krągły, głęboki, d je się do rondla z kipiącą wodą, nakrywa i daje do rury. Rumieni się bułeczkę na maśle, dodaje 2—3 siekane sardele, drob o posiekaną cebulkę, razem to dusi, rozpuszcza sosem pozostałym z pieczeni z dodaniem ekstraktu Liebiga lub buljonu zagotuje razem. dodaje do smaku soku z cytryny, kieliszek wina i przed samem podaniem polewa się pieczeń sosem. Podaje się na tym półmisku, na którym się piekło. (Na 6 osób.)

Potrawka z jarzyn.

Do pół szklanki wody wrzącej dodaje się 7 dkg. mąki, 7 dkg. masła lub smalcu i nieco soli i gotuje na lemiszkę przez kilka minut, gdy ciasto odstaje od rynki, odstawia na bok. dy ostygnie. wbija 1 jajo, łyżką nbija, po jakimś czasie dodaje drugie ja o i znowu ubija na jednolitą masę. Pocem dodaje młode grzybki ugotowane, n. p. pieczarki, albo 2—3 suszone utłuczone grzybki, zieloną fasolkę, kawałeczki kalafioru, kawałeczek ozora albo chudej wędzonki pokrajanej w kostki i 3 dkg. ($1^1/_2$ łuta) tartego sera szwajcarskiego. Wszystko razem miesza się z ciastem bardzo ostrożnie, aby nie połamać gotowanych jarzyn. Masłem lub smalcem smaruje garnek o $^1/_2$ l pojemności, wkłada masę, nakrywa dobrze przystającą pokrywą, wstawia do drugiego wielkiego garnka; nalewa wody więcej jak do pół naczynia, wstawia do rury i piecze pół godziny. Podaje się tę potrawę gorącą, posypaną tartym parmezanem.

Beszamel.

Łyżkę świeżego masła lub smalcu zagotuje się na biało z łyżką mąki, rozprowadza / l dobrej surowej śmietanki albo mleka i miesza ciągle, aż zgęstnieje, postawiwszy na wolnym ogniu. Przestudziwszy sos, zaprawia się go 1—2 żółtkami, wsypuje 2 dkg. tartego parmezanu i miesza razem. Takim beszamelem smaruje się sztukę mięsa, rybę, cielęcinę, indyka i podrumienia w piecu.

Budyń z włoskiej kapusty.

Z 4 dkg. masła, 4 dkg. mąki i pół szklanki mleka zgotować beszamel Gdy wystygnie, dodać 2 żółtka, $^3/_4$ kg. ($1^1/_2$ funta) poszatkowanej, sparzonej, włoskiej kapusty, 2—3 suche utłuczone grzybki i $^1/$ kg. ($^1/_2$ funta) mięsa (może być kawałek wołowej pieczeni, albo kawałek ozora, wieprzowiny, cielęciny, wędzonki, lub szynki) gotowanego lub pieczonego, drobno posiekanego, dalej piankę z 2 białek, twardo ubitą i nieco parmezanu. Wszystko razem zmieszać uważnie i dać do formy masłem wysmarowanej i wysypanej bułką i gotować godzinę w parze albo piec w porcelanowym półmisku.

Babka.

8 dkg. masła uciera się z 3 żółtkami i 20 dkg cukru, wlewa $1^1/_2$ szklanki mleka, wsypuje 35 dkg. mąki pszennej przesianej z 2 dkg. proszku, miesza starannie i wlewa do wysmarowanej i mąką wysypanej formy i zaraz piecze w gorącej rurze.

Placek z owocami.

Przyrządzone ciasto jak powyżej podane, wylewa się na posmarowaną i mąką wysypaną blachę, nakłada świeżemi owocami n. p. wiśn ami, przez pół przekrojonemi śliwkami, morelami, połówkami lub ćwiartkami jabłek i zaraz piecze w gorącej rurze.

Placek z jabłkami.

Do $^1/$ kg. mąki pszennej wsypuje się pół paczki proszku drożdżowego, przesiewa go razem z mąką, daje 12 dkg masła, 3 całe jaja i 3—4 łyżki kwaśnej śmietany i misi. Ciasto dzieli się na 2 części, jedną z nich tacza, daje na masłem wysmarowaną blachę, nakłada obranemi i poszatkowanemi jabłkami, albo makiem tartym, masą orzechową lub konfiturami gęstemi, potem przekłada drugą połową wytaczanego ciasta i piecze. Gdy się placek upiecze, pokąd jeszcze ciepły, kraje się go w czworograniaste kawałki.

Rady praktyczne.

Mleko, chcąc przegotować i uniknąć przyczadzenia, wlewa się do uprzednio wodą przepłukanego garnczka zamiast suchego.

* * *

Myjąc szyby u okien a szczególnie lustra, dobrze jest do ciepłej wody dodać łyżeczkę nafty. Sprawi to, że lustra ładnie będą się błyszczały.

* * *

Po wypraniu i wysuszeniu, wełniane kołdry powinno wywiesić się na słońcu i trzepać trzepaczką — jak dywany, a będą jak nowe.

* * *

Aby kartofle po ugotowaniu (szczególnie stare kartofle) zatrzymały właściwy im kolor, należy gotując, do wody dodać kilka kropel cytryny. Do „puree" z kartofli, lepsze daje rezultaty lekko rozgrzane mleko razem z masłem, zamiast zimne.

Z Drukarni Spółki Akcyjnej Wydawniczej pod zarządem J. Płockiego we Lwowie, Chorążczyzna 31.